

# Pieczone klopsiki z kuskusem



Autor: **wjosna**

Przepisów: **333** Ocena: **3884**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- KLOPSIKI
- 2 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 1/2 kg mięsa mielonego ( mieszanka wołowo-wieprzowego albo wieprzowe)
- 70 g pokruszonej fety
- 100 g bułki tartej
- 1/2 łyżeczki zmielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki śmietany kwaśnej
- skórka i sok z połowy cytryny
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- oliwa do skropienia blachy
- SAŁATKA
- 250 g kuskusu
- 1/2 litra gotującej się wody
- 2 pomidory
- 1/2 ogórka
- 1/2 czerwonej cebuli
- po łyżce siekanej natki pietruszki i mięty
- sok i skórka z połowy cytryny
- 4 łyżki oliwy
- sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać na patelni oliwę, cebulę posiekać i wrzucić na patelnię, podsmażyć na rumiano, na koniec dodać posiekany drobno czosnek i smażyć minutę, odstawić.

Do miski dodać mięso, przestudzoną cebulę, rozkłócone jajko, pokruszona fetę, posiekane zioła, sok i skórkę z cytryny, śmietanę i przyprawy - całość dobrze wymieszać ręką.

Z masy uformować małe klopsiki.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni.

Blachę do pieczenia wyłożyć papierem, lekko skropić oliwą i ułożyć klopsiki i pokropić lekko

oliwą.

Piec ok 25 minut przewracając je w międzyczasie.

- 2 Kuskus zalać wrzątkiem i odstawić na 5 minut pod przykryciem. Następnie kaszę przełożyć do większej miski i spulchnić widelcem.

Pomidory i ogórka obrać ze skórki i pokroić w kosteczkę - przełożyć do kuskusu.

Cebulę drobno posiekać, polać kilkoma kroplami soku z cytryny, wymieszać i dodać do sałatki. Zioła posiekać i dodać, zalać oliwą i sokiem z cytryny, dodać sól pieprz i całość dobrze wymieszać.

Podawać klopsiki na sałatce z kuskusu.

Twoje notatki do przepisu: